

**«MELIOR AURO». ACTAS DEL IX CONGRESO
INTERNACIONAL JÓVENES INVESTIGADORES
SIGLO DE ORO (JISO 2019)**

Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui (eds.)



EL ARTE DE COCINA DE DIEGO GRANADO: ENTRE LA CREATIVIDAD Y EL PLAGIO

Marcos Gómez García
Universidad de Navarra

1. LOS LIBROS DE COCINA DURANTE LA EDAD MODERNA

Durante la época moderna, la proliferación de manuales y recetarios de cocina fue un hecho. Si bien contamos con títulos cuya fama ha perdurado hasta nuestros días, como el de Francisco Martínez Montañón, editado a comienzos del siglo XVII, también hubo otras obras que dejaron su impronta en los siglos modernos y cuyos estudios han aumentado. Hablamos de manuales de referencia como *El Libro de cocina* o bien *Libro de guisados, manjares y potajes*, de Ruperto de Nola, con varias ediciones (13 en castellano y 9 en catalán, lengua original del volumen), *Los cuatro libros del arte de la confitería*, de Miguel de Baeza (1592), las tres ediciones del *Libro del arte de cocina* de Diego Granado (1599, 1609, 1614), el *Libro del arte de cocina* de Domingo Hernández Maceras (1607) o el *Libro de los secretos*, de Alessio Piemontese (1570)¹.

2. DIEGO GRANADO Y SU OBRA: ESTRUCTURA Y RECETAS

Si nos alejamos de la publicación del manual, poco se sabe de la vida de Diego Granado. Xavier Benet I Pinós sostiene que su origen

¹ Para más información, véase Notaker, 2010, capítulos 1 y 13.

Publicado en: Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui (eds.), «*Melior auro*». *Actas del IX Congreso Internacional Jóvenes Investigadores Siglo de Oro (JISO 2019)*, Pamplona, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, 2020, pp. 115-125. Colección BIADIG (Biblioteca Áurea Digital), 59 / Publicaciones Digitales del GRISO. ISBN: 978-84-8081-685-4.

es valenciano. Asimismo, Nicolás Antonio (siglo XVII) sostuvo que su segundo apellido era Maldonado². Más allá de esto, no poseemos ningún dato biográfico más, por lo que deja muchos interrogantes a la hora de analizar el manual, aunque sí que es cierto que, por el tipo de recetas, se piensa que estuvo en Italia y en alguna región del norte de Europa.

El libro comienza con su tasa, la aprobación real y el prólogo. Está ordenado por capítulos lo referente a los oficios, presentación de viandas en la mesa y tipo de cortes de animales, pero no para las recetas. Por ello, hemos propuesto una nueva para que el lector vea una mejor visión panorámica de la obra, partiendo de los apartados en los que el propio autor estructura su obra:

- Capítulo I: los oficios.
- Capítulo II: presentación y corte de las carnes.
- Capítulo III: recetas diversas (carnes, escudillas, tortillas...).
- Capítulo IV: «de diversas suertes de pasteles y tortas».
- Capítulo V: «de diversas maneras de tortas, o tortadas que llaman en Italia Costratas, y en Nápoles, copos».
- Capítulo VI: «las maneras de hacer diversos tortillones hojaldrados y por hojaldrar, rellenos y vacíos».
- Capítulo VII: «de diversas viandas, y guisados de pescados, y escudillas, y potajes de cuaresma».
- Capítulo VIII: «escudillas de pescados, y otras para días de cuaresma».
- Capítulo IX: «para hacer pasteles de varias suertes de pescados, y otras materias para días de ayuno».
- Capítulo X: «tortas, o tortadas, y tortillones de pescados, y otras cosas, para días de cuaresma».
- Capítulo XI: «de cómo se han de hacer yelos, y salsas de diversas maneras, para días de carne, y de cuaresma».
- Capítulo XII: «para hacer caldos perfectos, y destilados, tanto de aves como de otras carnes».
- Capítulo XIII: «diversas maneras de asados de aves».
- Capítulo XIV: «para hacer diversos caldillos o broetes».
- Capítulo XV: «para hacer diversas escudillas de hierbas».
- Capítulo XVI: «para hacer diversas maneras de conservas».

² Pérez, 2012, p. 245.

La estructura de las recetas se presenta de manera clara y ordenada. Tras una breve descripción sobre el protocolo de la mesa y los cortes de las carnes, el libro podría dividirse en 4 grandes bloques: el de las recetas de carnes, el de las cuaresmales (fundamentalmente pescados), aquellas para convalecientes y, por último y algo breve, la conservería.

3. INFLUENCIAS

Como se ha tenido ocasión de ver, la tradición culinaria en la Edad Media y Moderna fue un hecho en los territorios de la Monarquía Hispánica. Numerosos libros de cocina manuscritos ya se habían editado para fines del XVI, cuya influencia se puede ver a través de muchas recetas del presente libro. Dentro de los grandes renombres del mundo de los fogones, fueron 2 los que llamaron más la atención de Granado y se convirtieron en su modelo para la escritura del recetario: Ruperto de Nola y Bartolomeo Scappi.

Nola, cocinero catalán (o de padres catalanes que vivían en Italia), sirvió bajo el reinado de Fernando I de Nápoles (también llamado Ferrante I), quien gobernó el reino desde 1458 hasta 1494³.

Escribió un libro de cocina en catalán, titulado *Llibre de Coch*, cuya reedición más famosa fue al castellano en Toledo durante 1525 con el nombre de *Libro de cocina*. Como ya afirma Carolyn Nadeau, este recetario fue pionero en su ámbito, recopilando recetas no solo regionales (castellanas y aragonesas), sino también de contexto internacional (genovesa o veneciana) y multicultural, con influencia morisca y judía. También incluía un elemento novedoso, pues ponía por escrito todo un protocolo de presentación de platos y de corte de las carnes⁴.

De ese libro Diego Granado copió todos los apartados relativos al dicho protocolo, así como un total de 50 recetas, donde la influencia de la cocina internacional e intercultural es evidente. Un ejemplo de ello es la receta de sopa lombarda:

<i>Granado</i>	<i>Nola</i>
Hacer caldo de buena carne que sea bien gorda, echa en él mucho azafrán que sea bien amari-	Hacer caldo de buena carne que sea bien gorda, y echar en él mucho azafrán que sea bien

³ Nadeau, 2009, pág. 237.

⁴ Nadeau, 2009, págs. 238-239.

llo muy alto de color, que sea bueno de sal el caldo, y después tomar rebanadas de pan quitada la corteza, y tostadas y traerlas lo quemado, y escaldar estas sopas con el dicho caldo, y desque sean escaldadas, asentarlas en una cazuela de hierro, haciendo un lecho de sopas, otro lecho de queso mantecoso de Parma, o de Aragón, y de Navarra: y así hinchir toda la cazuela, desque sea llena ponerla al fuego a cocer sobre buenas brasas, o al horno, y cueza poco a poco andando cociendo, echarle de aquel caldo de rato en rato gordo y amarillo a cucharadas dentro en la cazuela, sembrándolo sobre las sopas, y desque sea más de medio cocido, cubrir la cazuela o sartén con una cobertera de hierro, que sea cargada de brasas encima, cueza así una hora, mirando y reconociendo de rato en rato, que no se enjuge mucho, y que sean socorridas del dicho caldo que sea de lo más gordo, y cuando las pusieres en la mesa, hacer de manera que vayan enjuntas, y hecho esto, hacer escudillas, o si quieres hacer dellas platos, como quisieres⁵.

amarillo y muy alto de color, y que sea bien de sal el caldo, y después tomar rebanadas de pan quitada la corteza, y tostarlas, y traerles lo quemado, y escaldar estas sopas con el dicho caldo, y desque sean escaldadas asentarlas en una cazuela de hierro haciendo un lecho de sopas y otro lecho de queso mantecoso de Parma o de Aragón o de Navarra, y así hinchir toda la cazuela, desde que sea llena ponerla al fuego a cocer sobre buenas brasas o al horno, y cueza poco a poco, y andando cociendo echarle de aquel caldo de rato en rato gordo, y amarillo a cucharadas dentro en la cazuela sembrándolo sobre las sopas, y desque sea más de medio cocido cubrir la cazuela o sartén con una cobertera de hierro que sea cargada de brasas encima, y cueza así una hora mirando, y reconociéndolas de rato en rato que no se enjuge mucho, y que sean socorridas del dicho caldo que sea de lo más gordo, y cuando las pusieres en la mesa hacer de manera que vayan enjutas, y hecho esto hacer escudillas, o si quieres hacer de ellas platos, como quisieres⁶.

Se puede comprobar que es una copia casi perfecta de la receta original, como en el resto del medio centenar que hemos señalado. Vemos, por lo tanto, cómo la influencia de Nola es evidente en una gran parte del libro de Granado, quien incorpora a sus páginas toda esa tradición judeomusulmana e internacional del cocinero bajomedieval catalán.

⁵ Granado, *Libro del arte de cocina*, fol. 43r-v.

⁶ Nola, *Libro de cocina*, fols. 50v-51r.

El segundo cocinero de referencia para Granado es el italiano Bartolomeo Scappi. Podríamos afirmar que su obra, *Dell'arte del cucinare*, dividida en seis volúmenes y escrita en italiano, constituye una obra de referencia en manuales de cocina moderna universal, con más de mil recetas culinarias acompañadas de una serie de imágenes ilustrativas. Bartolomeo Scappi fue el cocinero de Pío V, aunque también ejerció para diferentes Sumos Pontífices. Así mismo, preparó las comidas para el cónclave que proclamó papa a Julio III, e incluso fue el jefe de cocina de los banquetes de la coronación de Carlos V como Sacro Emperador Romano en Bolonia⁷.

Sus seis volúmenes se dividen por temáticas: el primero «contiene el razonamiento que hace el autor con Giovanni, su discípulo»⁸, el segundo «trata de diversas viandas de carne, tanto de cuadrúpedos como de aves»⁹, el tercero «se habla de la estatura y estación de peces»¹⁰, el cuarto «se muestran las listas del presentar las viandas en la mesa, tanto gordo como delgado»¹¹, el quinto «contiene el orden de hacer diversas suertes de pastas y otras labores»¹², y en el sexto «razona de convalecientes y muchas otras suertes de viandas para los enfermos»¹³.

Como se ve, es un libro más estructurado que el de Nola, con libros diferenciados por tipos de recetas y alimentos. Esta estructura es seguida perfectamente por Granado, quien la repite a lo largo de su obra: como en Scappi, comienza por las carnes, para después continuar con las recetas de cuaresma y acabar en los tratados para convalecientes y enfermos.

⁷ Nadeau, 2009, p. 240.

⁸ El texto original (Scappi, *Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare*, p. 1.) reza de la siguiente manera: «Nel primo si contiene el ragionamiento che fa l'Autore con Giovvani, suo discipolo». En él hay un apartado muy ilustrativo titulado «Delle circostanze necessarie al mastro Cuoco», que explica cómo debe ser un buen cocinero.

⁹ El texto original dice «nel secondo si tratta di diverse vivande di carne, sì di quadrupedi, come di volatili».

¹⁰ El texto en italiano es «nel terzo si parla della statura, e stagione de pesci».

¹¹ El texto original dice «nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola, così di grasso come di magro».

¹² El texto original es «nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di paste, e altri lavori».

¹³ El original dice «nel sesto e ultimo libro si ragiona de'convalescenti, e molte altre sorti de vivande per gli enfermi».

Los paralelismos con la obra de Scappi son mucho más frecuentes que con la de Nola. No es de extrañar, pues fueron un total de 579 recetas las que Diego Granado copió de los 6 volúmenes del cocinero italiano y que introdujo en su manual, es decir, casi un 76% del total de recetas existentes en dicho libro. En ellas no solo contiene una gran diversidad de recetas, sino que también da interesante información acerca de los tipos animales, su aspecto o su temporada de pesca o caza. La copia de las recetas, al igual que en el caso de Nola, es literal o casi literal. Por ejemplo, en el apartado que se habla del corbo, Granado lo describe así:

Granado

«Del pescado llamado corbo»

El pescado llamado corbo entiendo que tiene este nombre, porque tiene el lomo algo corbado, y arqueado el cuello, y tiene en el lomo una sombra negra, y mucho más los que se pescan en el mar, o en los estanques, y menos buenos los que se pescan en las bocas de los ríos, y tienen la escama más menuda que el espigola, y la carne más sólida, tienen dos piedras en la cabeza, como la embrina, aunque no tan grandes, hácense del corbo los mismos guisados que del espigola¹⁴.

Scappi

«Della statura e estagione del pesce corbo»

Il pesce corbo io credo que habba questo nome, percioche è alquanto corbuto, cioè con il collo arcato, e su la schiena ha un'ombría nera, ma l'hanno molto più nera quelli che son presi in mare, o ne`stagno, li quali ancho son ne buoni di quelli che son presi nelle bocche de i fiumi, e hanno la scaglia più minuta che lo spigolo, e la carne più soda. Hanno due pietre nella testa come l'ombrina, beche non tanto grose. La loro stagione comincia dal mese di maggio, e dura per tutto Luglio. In Roma se ne sogliono trovare tutto l'anno. Si può accommodare il corbo così grande come picciolo in tutte le vivande che dello spigolo si dicono nel Ca. 40¹⁵.

Prácticamente, el texto queda íntegro y traducido a la perfección del italiano al castellano moderno, lo cual revela el dominio de dicho

¹⁴ Granado, *Libro del arte de cocina*, fol. 179r.

¹⁵ Scappi, *Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare*, fol. 89v.

idioma por parte de Granado, quien antes de escribir el *Libro del arte de cocina*, pudo haber residido en Italia durante algún tiempo.

4. OTRAS INFLUENCIAS

De las 762 recetas de la obra, 629 fueron copiadas de estos dos autores anteriores. Incluso el propio título *Libro del arte de cocina*, pudo haber sido copiado del de Ruperto de Nola, *Libro de cocina*.

¿Hubo alguna influencia más en Diego Granado? Ya es conocida la voluntad de nuestro cocinero en la copia de recetas. Mas solo hay un capítulo de su libro en el que no se ha encontrado casi ninguna muestra de plagio hacia estos primeros manuales: es el caso del último apartado, titulado «para hacer diversas maneras de conservas», y compuesto por un total de 78 recetas, de las cuales solo una se conoce que forma parte del recetario de Nola.

Es cierto que hay alguna coincidencia entre el título de las recetas del *Libro del arte de cocina* con otras dentro de libros conserveros y de confitería, tales como *El vergel de señores*, escrito a principios del siglo XV¹⁶, *Los cuatro libros del arte de la confitería*, escrito en 1592 por Miguel de Baeza¹⁷, o el *Regalo de la vida humana*, escrito por Juan Vallés durante el siglo XVI¹⁸, pero no existe ningún caso en el que la copia sea clara.

De las dichas 77 recetas, que constituyen el 58% del total cuyo origen a priori, no es copiado, se pueden establecer varias hipótesis: uno, que hubiera consultado algunos manuales cambiando su redacción y algún ingrediente para hacer suya la receta, aunque dada la facilidad del cocinero para copiar literalmente cada receta, también resulta algo muy poco probable; dos, que Diego Granado hubiera sido un maestro conservero que sabía todas esas recetas: tres, que hubiera consultado manuales que, a día de hoy, no han sido descubiertos, bien porque no han sido encontrados o no han sobrevivido en el tiempo.

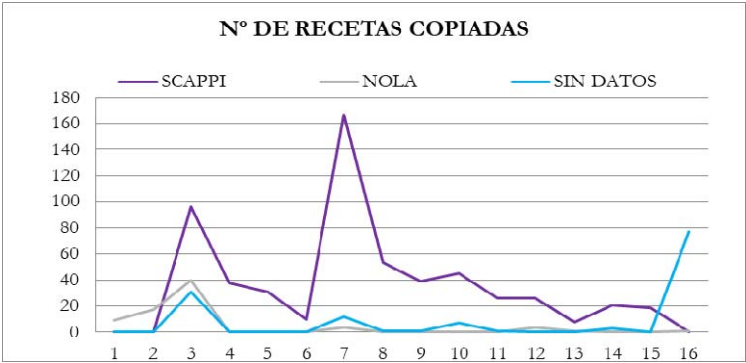
¹⁶ Anónimo, *Vergel de Señores*, 1401.

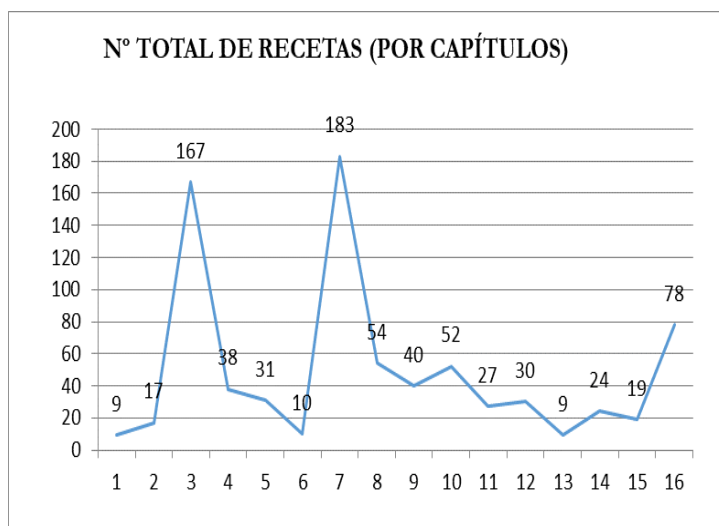
¹⁷ Baeza, 2014.

¹⁸ Pérez, 2012, pp. 31-32.

5. CONCLUSIONES

Más de un 82% de las recetas presentes en el manual fueron plagiadas de los dos grandes autores citados antes. Si acudiéramos al índice del manual y cotejáramos las recetas de Granado con las de Nola y Scappi, podríamos determinar incluso el orden de copia que el cocinero siguió: empezó por el cocinero catalán, mirando primero el protocolo ya citado y comenzando por una tipología de recetas muy variada y sin orden (asemejándose al “caos” organizativo del propio libro de Nola). Posteriormente, siguió con los libros del italiano Scappi, (tras una mezcla de los dos manuales en el capítulo tercero), consultados por el siguiente orden: para elaborar el primer gran bloque de las carnes, consultó las recetas elativas a carnes en forma de asado (Libro II) o en forma de pasteles y tortas (Libro V); para el bloque cuaresmal, consultó la preparación de pescado en diversas formas (Libro III), así como para pasteles y tortas (de nuevo, el Libro V); le siguió el apartado de las salsas, (volviendo al Libro II); finalmente y para el último bloque, consultó el Libro VI, relativo a los convalecientes y enfermos. El orden de copia entre los autores se ve muy bien en el siguiente gráfico, que ordena el libro conforme a la capitulación que habíamos elaborado en el presente estudio:





Dado el hecho de que el último apartado es el único en el que no hay casi ninguna referencia de recetas de los dos autores anteriores, y no se han encontrado ninguna otra fuente histórica clara de referencia, todo apunta a dos de las hipótesis anteriores: que era un maestro conservero y ya sabía tales recetas, o que después de la consulta del Libro VI de Scappi, Diego Granado leyó un libro de conservería moderna que, a día de hoy, no ha visto la luz. Este es, sin duda, el gran reto que debemos abordar para entender por completo este manual de cocina de fines del XVI.

Dentro de la cocina moderna, como se ha tenido ocasión de ver, hubo grandes cocineros que escribieron manuales que hoy perduran con una fama evidente dentro del mundo culinario. Mas la importancia que se le ha dado a Diego Granado y a su *Libro del arte de cocina*, en comparación con otros títulos de la época, no ha sido tanta. Y esto a pesar de ser, a comienzos del Seiscientos, una referencia. De hecho, Miguel Yelgo de Vázquez en su *Estilo de servir a príncipes, con ejemplos morales para servir a Dios*, editado en 1614, recoge en el capítulo XIX toda una relación de guisados que debían conocer un buen oficial de cocina, que son, como señala tomados de los libros de Granado y Scappi (al que llama «Caspi»):

[...] estudiar en Granado o en Bartolomé Caspi, que son dos libros muy curiosos, Granado en español y Caspi en italiano, y allí está como

se ha de guisar todo lo sobredicho arriba, dando entera sazón a cada diferencia de guisado o conservas. Estos dos libros que dan entera razón del guisar, y como se llaman de cocina, ninguno del arte deje de regirse por cualquier dellos, el español para español, el italiano para italiano¹⁹.

Sin embargo, su posible influencia sería abandonada en beneficio del cocinero real Francisco Martínez Montañón (muy crítico con Granado) que se convertiría en la referencia de la cocina española hasta casi el siglo XIX.

Además, como ya sabemos, este tipo de recetarios, por el protocolo, ingredientes que se usan y herramientas utilizadas, estaban reservados para un público muy reducido: señores y maestros cocineros. Estos últimos ya estaban familiarizados con los manuales de referencia para todo cocinero moderno, tales como el de Ruperto de Nola, Bartolomeo Scappi, *El arte cisorio*, o *El vergel de señores*. Si bien hizo un extraordinario trabajo de traducción del italiano al castellano, esto no le supuso de mucha ayuda para reconocer el prestigio de su obra, ya que Diego Granado no creó, sino que mayoritariamente, solo recopiló lo ya escrito en otros recetarios de cocina de la época. Puede que incluso los grandes manuales de cocina fueran copias literales de otros anteriores, pero mientras que esta afirmación no puede ser probada a día de hoy a través de una fuente histórica, en el caso del manual de Diego Granado, sí.

Pero no dejemos a nuestro cocinero en mal lugar, ya que su obra puede ser considerada una muestra fiable de la gran variedad culinaria europea: quizá, sin ser consciente de ello, Diego fusionó a través de las recetas de su manual toda una tradición culinaria de siglos anteriores y con diversos escenarios. Confluyeron en un mismo libro la gran cocina italiana renacentista, junto con la influyente tradición musulmana, judía e hispana. Toda una diversidad palpable en cada capítulo, ingrediente y proceso de elaboración de los platos, por el cual podemos extrapolar numerosos aspectos socio-culturales de la Edad Moderna europea.

¹⁹ Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir a príncipes, con ejemplos morales para servir a Dios*, fol. 153v.

BIBLIOGRAFÍA

- ANÓNIMO, *Vergel de señores* [manuscrito], 1401.
- BAEZA, Miguel de, *Los cuatro libros del arte de la confitería*, Toledo, Antonio Pareja Editor, 2014.
- GRANADO, Diego, *Libro del arte de cocina*, Toledo, Luis Sánchez, 1599.
- NADEAU, Carolyn, «Early Modern Spanish Cookbooks: The Curious Case of Diego Granado», en Richard Hosking (ed.), *Food and Language. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, London, Prospect Books, 2009, pp. 237-246.
- NOLA, Ruperto de, *Libro de cocina*, Toledo, Diego Pérez Dávila, 1525.
- NOTAKER, Henry, *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, New Castle, Oak Knoll Press, 2010.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Recetarios manuscritos de la España moderna», *Cincinnati Romance Review*, 33, 2012, pp. 27-58.
- SCAPPI, Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi, mastro dell'arte del cucinare*, Venecia, Alessandro de Vecchi, 1570.
- YELGO DE VÁZQUEZ, Miguel, *Estilo de servir a príncipes, con ejemplos morales para servir a Dios*, Madrid, Cosme Delgado, 1614.